

PÃO DE AMÊNDOAS (SEM GLÚTEN) - MINI TAÇA



INGREDIENTES

- UMA CHÁVENA E MEIA DE AMÊNDOAS
- MEIA CHÁVENA DE NOZES
- 3 OVOS
- 1 PITADA DE SAL
- 1 COLHER DE CAFÉ, DE BICARBONATO DE SÓDIO OU FERMENTO QUÍMICO SEM GLÚTEN
- 1 COLHER DE SOPA DE ÓLEO DE COCO (AMOLECER SE ESTIVER SÓLIDO) OU OUTRO QUE PREFIRA

CONFEÇÃO

1. Insira a mini taça e a lâmina. Coloque 1 chávena de amêndoas e triture na velocidade 12 por 40 segundos. Reserve. Coloque a restante amêndoa e as nozes e triture também na velocidade 12 por 40 segundos.

2. Adicione as amêndoas previamente picadas e os restantes ingredientes. Programe velocidade 5 por 2 minutos. Verifique se está homogéneo.

3. Colocar em forma retangular, untada. Levar ao forno pré aquecido a 180° por 20 minutos. Fazer teste do palito porque o tempo depende de forno para forno.

4. Receita e foto adaptada de nocontemgluten.blogspot.com
